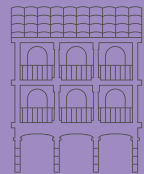


Menu



LOCANDA
SAN SILVESTRO

RISTORANTE CON ALLOGGIO

Antipasti

Trota salmonata marinata, puntarelle e pompelmo rosa <i>Marinated salmon trout, puntarelle and pink grapefruit</i>	26.-
Uovo affogato, carciofi stufati e crema di parmigiano <i>Poached egg, stewed artichokes and parmesan cream</i>	24.-
Tartare di manzo, burrata al tartufo bianco e nocciole <i>Beef tartare, burrata cheese with white truffle and hazelnuts</i>	28.-
Tagliata di salumi della Locanda con formaggi ticinesi e giardiniera in agrodolce <i>Selected cold cuts, Ticino cheeses and vegetable giardiniera</i>	28.-
Insalata mista o verde con condimento della casa <i>Mixed or green salad with house dressing</i>	PICCOLA/SMALL 12.- 18.-

Primi piatti

Risotto della Locanda al Merlot del Ticino e Zincarlin della Valle di Muggio <i>Locanda's risotto with Merlot from Ticino and Zincarlin cheese from Muggio Valley</i>	 MIN. 2 PERSONE	26.-
Zuppa di cipolle bianche e crostino al Gruyère AOP <i>White onion soup with Gruyère AOP crouton</i>		22.-
Tortiglioni "Paolo Petrilli" al sugo di polpo e pomodoro <i>Tortiglioni 'Paolo Petrilli' with octopus and tomato sauce</i>		28.-
Gnocchi di patate e farina Bona, crema di zucca e funghi saltati <i>Potato and Bona flour gnocchi, pumpkin cream and sautéed mushrooms</i>		26.-
Pappardelle fatte a mano al ragù di lepre profumato ai porcini <i>Handmade pappardelle with hare ragout scented with porcini mushrooms</i>		25.-

Provenienza delle carni Svizzera, volatili Francia Svizzera Italia, selvaggina Austria, Germania e Nuova Zelanda, se non diversamente specificato

Pesci di lago Svizzera e di mare Italia, Francia e Norvegia se non diversamente specificato

Noi scegliamo preferibilmente prodotti locali e di origine biologica.

Il pane servito in ristorante é prodotto in Ticino da Nuovo Forno Chiasso e Gant Novazzano

I nostri piatti contengono prodotti allergenici e glutine, per informazioni rivolgersi al personale di sala.

Origin of meat Switzerland, poultry France Switzerland Italy, wild meat Austria, Germany and New Zealand, unless otherwise specified.

Lake fish Switzerland and sea fish Italy, France and Norway unless otherwise specified

We preferably choose local and organic products.

The bread served in the restaurant is produced in Ticino by Nuovo Forno Chiasso and Gant Novazzano

Our dishes contain allergenic products and gluten, please contact the restaurant staff for information.

Secondi piatti

- Filetto di lucioperca al burro e salvia con radicchio alla piastra e patate rosolate** 42.-
Pikeperch fillet in butter and sage with grilled radicchio and browned potatoes
- Cotechino nostrano, tartufo nero di Norcia e lenticchie di Spello** 39.-
Local cotechino, black truffle from Norcia and Spello lentils
- Tagliata di petto d'oca al punto rosa, salsa al balsamico, verzette brasate e castagne** 45.-
Sliced goose breast with balsamic sauce, cabbage and chestnuts
- Brasato di bue alla ticinese e polenta rossa del Mulino di Bruzella** 39.-
Braised beef Ticino style and red polenta from the Bruzella Mill



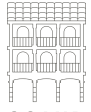
Selezione di formaggi

- I formaggi vi verranno proposti secondo gli arrivi e grado di stagionatura ideale accompagnati da mostarda Vanini e noci p.s.q.** AL PZ. 6.-
The cheeses will be offered to you according to arrival and ideal degree of ripeness per piece accompanied by Vanini mostarda and walnuts p.s.q.
- Büscion, una specialità ticinese dal latte di capra o mucca, servito intero** AL PZ. 12.-
Büscion, a Ticino speciality made from goat's or cow's milk, served whole by the piece



Desserts

- Creme caramel classico, panna montata e briciole di amaretti** 15.-
Classic Creme Caramel, whipped cream and macaroon crumbs
- Torta morbida alle mele e gelato alla vaniglia** 14.-
Soft apple cake and vanilla ice cream
- Affogato al caffè corretto whisky Giapponese Nikka** 15.-
Affogato with coffee corrected Nikka Japanese whisky
- Tortino al cioccolato dal cuore fondente e salsa ai frutti esotici** 16.-
Chocolate cake with a dark heart and exotic fruit sauce
- Semifreddo alle castagne con coulis di cachi e meringa** 14.-
Chestnut parfait with persimmon coulis and meringue
- Gelati e sorbetti** PER PALLINA 5.-
Ice creams and sorbets PER SCOOP
- Torta sfornata del giorno** 12.-
Baked cake of the day
- Torta sfornata del giorno con gelato** 15.-
Baked cake of the day with ice cream



LOCANDA
SAN SILVESTRO
RISTORANTE CON ALLOGGIO

Via Peyer 20, 6866 **Meride**,
Mendrisio - Svizzera

+41 91 646 1000

www.locandasansilvestro.ch
info@locandasansilvestro.ch